Riisipiirakka

Aineet: (n. 50 kpl)
Kuoritaikina
2 dl vettä
1 tl suolaa
4 dl ruisjauhoja
2 dl vehnäjauhoja
Täyte
2 dl puuroriisiä
2 dl vettä
8 dl kulutusmaitoa
50 g voita
1 tl suolaa
1 - 2 munaa
Voiteluun
voisulaa

Valmistus: Keitä riisi- ja perunatäyte. Lisää siihen voi ja hiukan jäähtyneenä munat. Mausta suolalla ja käytä täytteeksi vielä lämpimänä. Täyte leviää parhaiten veteen kastellulla pöytäveitsellä. Sekoita kuoritaikinan ainekset nopeasti vaivaamatta. Vaivaa taikinasta tanko ruisjauhotetulla leivinpöydällä. Paloittele tanko, pyöritä palaset palloiksi tai taputtele jauhoissa litteiksi kakuiksi. Nosta ne osittain päällekkäin vuoroaan odottamaan. Ripottele väliin runsaasti ruisjauhoja, etteivät kakut tartu toisiinsa tai kuivetu. Kauli kakku kerrallaan jauhossa ohueksi levyksi. Jätä piirakkapohjat keskeltä paksummiksi kuin reunoilta. Nosta kaulitut kuoret limittäin odottamaan vuoroaan. Ripota väliin runsaasti ruisjauhoja. Kuumenna uuni 300-asteeseen tai kuumimmilleen. Ota pellillinen pohjia kerrallaan esiin ja levitä ne leivinpaperille pellille. Levitä täyte. Rypytä riisipiirakoiden reuna täytteen päälle etusormien avulla. Aloita rypyttäminen keskeltä. Kypsennä piirakat uunin keskiosassa pinnaltaan hieman ruskeatäpläisiksi. Voitele kuumat piirakat nopeasti voisulalla ja nosta pinkkaan pehmenemään. Peitä leivinpaperilla ja pyyhkeillä.